



Marlène vous propose

## Le Menu Origine

40.00€ sans fromage / 50.00€ avec fromages

Prix nets par personne boissons non comprises

### Prémices



Œuf bio de Léa mollet, collection de tomates multicolores,  
Mozzarella tout en légèreté, fusette croustillante, copeaux de parmesan

Ou

Tartare de daurade et chair de crabe parfumés à la coriandre  
Fine gelée aux agrumes, croutons croustillants



Pavé de lieu jaune sauvage, beurre blanc émulsionné  
Rubans de courgette, brocoli, coques marinières

Ou

Suprême de volaille fermière rôtie, jus court  
Pommes de terre grenaille bio, mini poireaux sifflets



Assiette de fromages préparés et affinés, sorbet poire céleri

Ou

Faisselle de fromage blanc à la crème



L'accord parfait du chocolat lacté grand cru et la poire William  
Praliné noisette-amande, Sorbet poire

Ou

Soufflé au Grand Marnier, sorbet glacé au cranberries



### Gourmandises

#### Le saviez-vous ?

#### Qui est Léa ? Une productrice !

"Les œufs de Léa" est une ferme de 900 poules pondeuses BIO,  
un atelier de maraîchage BIO et  
un élevage de brebis en race Suffolks et Limousines,  
production d'œufs et d'une vingtaine de variétés de légumes.

[www.marlene-vichy.com](http://www.marlene-vichy.com)

+33(0)4.70.58.72.72

